




Süßes Mini-Muffins-Gespenst

Saftige Mini-Muffins und fruchtige Zitronen-Sahne-Creme als süßer Geist.

etwa 24 Stück    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Wie backe ich ein süßes Mini-Muffin-Gespenst zu Halloween?:

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer Kuvertüre fix, hinzufügen und alles mit einem Mixer zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in einen Gefrierbeutel geben. Diesen verschließen, eine Ecke abschneiden und den Teig gleichmäßig in die Förmchen spritzen. Jeweils 2 Kuvertüre-Chips hineinstecken (2 Chips zum Verzieren beiseitelegen). Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 18 Min.

Zutaten:

Für die Muffinform (Mini 24er):

24 Papierbackförmchen (Ø 3 cm)
etwa 24 Mini-Papierbackförmchen

All-in-Teig:

200 g Weizenmehl
2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
125 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)
etwa 60 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Zartbitter (50 Stück)

Belag:

400 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein
Zitrone

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift rot

- Die Muffins aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
- Danach tropfenförmig auf einer Platte anrichten, so dass eine "Gespenster-Form" entsteht (Abb. 1).



- Belag:**
Sahne in einen Rührbecher geben. Quarkfein hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Die Creme entweder mit Hilfe eines Eisportionierers auf die Muffins geben. Oder die Creme in einen Gefrierbeutel geben (Abb. 2).



- Diesen gut verschließen, eine Ecke abschneiden und dann gleichmäßig auf die Muffins spritzen (Abb. 3).



- Mit Hilfe einer Mini-Palette oder eines Tafelmessers gleichmäßig verstreichen (Abb. 4).



8 Verzieren:

Die beiden Kuvertüre-Chips als Augen auflegen und mit roter Zuckerschrift einen Mund und rote Bäckchen aufmalen (Abb. 5).

